

## LISTINO PREZZI PER EVENTI ISTITUZIONALI

<b>Prodotto</b>	<b>Prezzo Euro</b>
Coffee break mattina	€ 6,00
<i>il servizio deve prevedere:</i>	
caffè	
the	
cappuccino	
biscotti secchi	
cornettini vuoti	
cornettini ripieni con crema o marmellata	
treccine di pasta brioche	
sfogliatine alla frutta assortite (almeno due varietà di frutta)	
succhi di frutta assortiti	
acqua minerale	
Coffee break pomeridiano	€ 5,00
<i>il servizio deve prevedere:</i>	
caffè	
the	
cappuccino	
biscotti secchi	
dessert	
succhi di frutta assortiti	
acqua minerale	
Aperitivo	€ 10,00
<i>il servizio deve prevedere:</i>	
analcolici	
short drink	
prosecco	
succhi di frutta	
stuzzichini caldi e freddi	
spiedini di frutta	
vini	
Cocktail rinforzato	€ 20,00
<i>il servizio deve prevedere:</i>	
analcolici	
long drink	
prosecco	

succhi di frutta  
stuzzichini caldi e freddi  
quiche assortite  
piccoli supplì di riso  
gastronomia assortita a base di carne, verdure e formaggi  
verdure grigliate  
insalate verdi  
dolcetti alla crema, con frutta, piccoli gelati  
spiedini di frutta  
acqua minerale  
vini

**Colazione di lavoro**

€ 23,00

*il servizio deve prevedere:*

succhi di frutta  
quiche assortite  
piccoli supplì di riso  
gastronomia assortita a base di carne, verdure e formaggi  
verdure grigliate  
insalate verdi  
dolcetti alla crema, con frutta, piccoli gelati  
spiedini di frutta  
acqua minerale  
vini

**Ricevimento a buffet**

€ 35,00

*il servizio deve prevedere:*

analcolici  
long drink  
prosecco  
succhi di frutta  
stuzzichini caldi e freddi inclusi quelli a base di pesce  
primi piatti, almeno tre portate, rispettivamente a base di carne, pesce e verdure  
secondi piatti almeno due portate, rispettivamente a base di pesce e carne  
quiche assortite  
portate, almeno due, a base di verdure cotte  
insalate verdi  
dolcetti alla crema, con frutta, piccoli gelati  
frutta  
acqua minerale  
vini

bouvette alcolici

caffè

Ricevimento al tavolo

€ 40,00

*il servizio deve prevedere:*

analcolici

short drink

prosecco

succhi di frutta

*da servire al tavolo:*

antipasto misto (da selezionare in relazione alle portate successive)

primi piatti, almeno due portate, rispettivamente a base di carne e pesce

secondi piatti almeno due portate, rispettivamente a base di pesce e carne accompagnati da contorni

dolcetti alla crema, con frutta, piccoli gelati, in alternativa dolce al cucchiaio

frutta

acqua minerale

vini

bouvette alcolici

caffè

*Nota bene:*

Per tutte le fattispecie descritte dovranno inoltre osservarsi le seguenti prescrizioni:

Vini: esclusivamente prime linee di qualità delle più prestigiose case dell'Isola

Acque minerali: in bottiglie di vetro delle più note marche nazionali o regionali

Succhi di frutta: ad elevato contenuto di succo e delle principali aziende nazionali o regionali

Assortimento di vini da dessert e superalcolici delle più prestigiose marche in commercio con varietà di prodotti di qualità e/o tipici siciliani

Pesce esclusivamente fresco del Mediterraneo di media o grande taglia